

# MELA

## *Persi Quick*



Premix für backfeste Persipan-Füllmassen  
mit typischem Mandelgeschmack



# MELA

## PersiQuick

Premix für backfeste Persipan-Füllmassen mit typischem Mandelgeschmack

### Hohe Betriebssicherheit bei rationeller Verarbeitung

- für Gebäcke in gleichbleibend guter Qualität
- sehr gute Streich- und Dressierfähigkeit
- über Anlagen dosierbar
- sehr gute Backstabilität
- frosterfest
- lange verarbeitungsfähig

### Saftig-zarte Füllung mit fein-aromatischem Geschmack

- saftig-zartes Mundgefühl durch hohen Gehalt an gemahlene Aprikosenkernen
- typischer Mandelgeschmack durch abgerundete Aromatisierung

### Appetitliches Äußeres

- gold-gelbe Farbe der Persipanfüllung im Gebäck

### Lange Frischhaltung und Saftigkeit

- für beste Qualität und einen längeren Abverkauf

### Hinweis:

Bei der Abgabe loser Ware muss auf einem Schild auf oder neben der Ware folgender Hinweis erfolgen: „Aprikosenkerne **geschwefelt**“

### Inhaltsstoffe:

Zucker, Aprikosenkerne gemahlen (enthalten Konservierungsstoff **Schwefeldioxid**), **Weizengrieß**, Maisquellmehl, modifizierte Stärke, **Vollmilchpulver**, Backtriebmittel E 450, E 500, **Magermilchpulver**, natürliches Aroma, **Weizenstärke**

Grundrezept:  
MELA-PERSIQUICK  
Vollei  
Wasser

1,000 kg  
0,100 kg  
0,500 l

Massengewicht

1,600 kg

Alle Zutaten der Masse glatt rühren. Die Masse 10 Minuten quellen lassen.

  
**IREKS**

IREKS GmbH  
Lichtenfelser Str. 20  
95326 Kulmbach  
Tel.: 09221 706-0  
Fax: 09221 706-306  
info@ireks.de  
www.ireks.de  
Hotline: 09221 706-110